

Friggitrice a pressione Velocity 8 teste

MODELLO **PXE-100**
Elettrica



VELOCITY
SERIES

Henny Penny ha introdotto per prima in commercio la frittura a pressione 50 anni fa.

Friggere a pressione permette di cuocere a temperature più basse e più rapidamente accorciando i tempi di cottura. La pressione inoltre aiuta i cibi a trattenere al proprio interno i succhi naturali ed il sapore e conseguentemente ad assorbire meno olio.

Oggi la Henny Penny Velocity è la friggitrice a pressione di nuova generazione progettata per ridurre i costi di gestione, migliorare la qualità del prodotto e le prestazioni operative.

La Velocity 8 teste è la friggitrice elettrica sul mercato che cuoce fino a 8 polli o 11 Kg. di cibo con il **25% olio in meno** rispetto al modello precedente.



I grandi volumi sono fritti in modo uniforme e sono gestiti facilmente con il sistema di sollevamento a cestello contrappeso brevettato.

Meno olio in vasca significa recupero della temperatura più veloce, risparmio energetico e vita dell'olio più lunga.

Ma questo è solo l'inizio. Con il filtraggio completamente automatizzato lava la vasca dai residui lasciati dal cibo che vengono depositati tramite lo scarico nella vasca di filtraggio. I filtraggi frequenti, eseguiti dopo ogni frittura durante l'attività di carico e scarico del prodotto, allungano la vita dell'olio rimuovendo tutte le impurità. Il rabbocco automatico dell'olio fresco in vasca garantisce più consistenza al prodotto, un miglior colore ed un gusto migliore frittura dopo frittura, annullando per l'operatore i rischi di scottature degli schizzi dovute al rabbocco manuale in vasca dell'olio.

La combinazione di minor olio in vasca, filtraggio automatico e rabbocco possono allungare la vita *dell'olio del 300%*.

I clienti hanno visto un aumento nella durata dell'olio da 2 settimane a più di 2 mesi. La vita più lunga dell'olio può ridurre i costi dello smaltimento fino al **80%**

Caratteristiche standard

- La vasca con il suo design utilizza il 25% di olio in meno per una durata lunga.
- Veloce, filtrazione automatica dopo ogni carico prolunga la vita di olio, aumenta la produttività e consente di risparmiare lavoro.
- Rabbocco automatico dell'olio per una costante qualità del prodotto e una durata dell'olio prolungata.
- Componenti di controllo pressione nascosti per una facile pulizia
- Piano di lavoro inferiore per facilitare carico.
- Angoli arrotondati della vasca per la pulizia veloce.
- Coperchio contro bilanciato con una sola operazione di bloccaggio.
- Serratura del coperchio con 3 livelli di sicurezza.
- Protezione temperatura High-limit.
- 3 linee di display digitale con tasti a sfioramento.
- 50 cicli di cottura programmabili
- Porta USB per caricare i menu
- Memoria estesa per registrare mesi di attività, rapporti di gestione e diagnostica.
- Modalità di avvio automatico, Melt, mescita, rabbocco automatico, pulizia ed modalità Idle.
- Modalità pulizia con acqua.
- Compensazione del carico.
- Controllo proporzionale.
- Maggior coibentazione per maggior resa termica.
- Alta efficienza degli elementi riscaldanti per recupero veloce della temperatura e risparmio energetico.
- Vasca di frittura in acciaio inossidabile con garanzia di 7 anni.
- 4 ruote di cui 2 davanti bloccanti

Accessori di serie

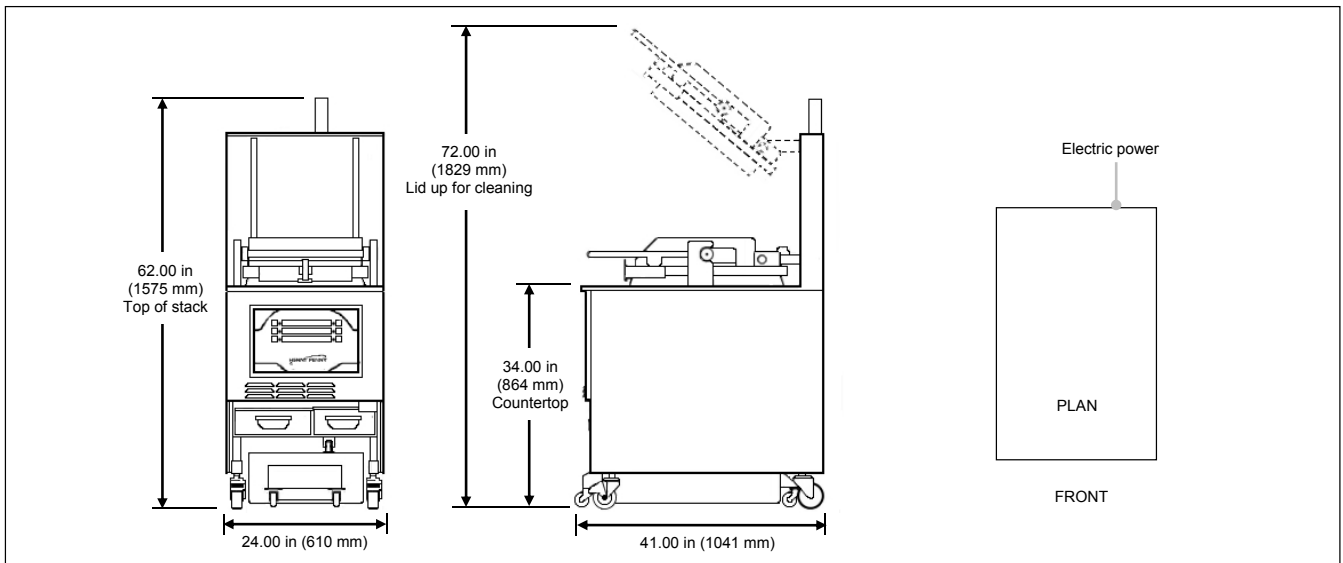
- Sistema di filtraggio Max con 100 filtri a busta carta PHT.
- 4 cestelli a rastrelliera con maniglia.
- Carico del cestello tramite rastrelliere.
- Connessione rapida del carrello porta filtro
- Attacco rapido del filtro Max
- 2 Clips per i filtri con maniglie
- 3 spazzole per la pulizia e 1 raschietto

Accessori e optional disponibili separatamente

- Sistema di smaltimento olio a muro
- Cestelli o rastrelliere supplementari
- Navetta scarico olio esausto da 25 L (ODS 300)

Friggitrice a pressione Velocity 8 teste

MODELLO **PXE-100**
 Elettrica



Dimensioni

Altezza: 1575 mm
 Larghezza: 610 mm
 Profondità: 1041 mm
 Altezza max: 1829 mm

Capacità

Prodotto: 11.0 Kg.
 Olio: 38.0 L
 Olio tanica 8.0 L

Resistenze

4 elementi immersi
 4250 W ognuna (tot. 17000 W)

Tolleranze installazione

In alto: 254 mm apertura coperchio
 Sui lati: 152 mm flusso aria
 Dietro: 152 mm flusso aria
 Davanti: 965 mm rimozione filtro

Dimensioni imballo

Altezza: 1651 mm
 Larghezza: 762 mm
 Profondità: 1143 mm
 Volume: 1.44 m³

Caratteristiche Elettriche

Volts	Fase	Cicli/Hz	Watts	Amp	Cavo
200	3	50 o 60	17000	49	3+G
208	3	50/60		47.2	3+G
240	3	50/60		40.9	3+G
380	3	50		25.8	3NG
400	3	50		24.6	3+G
415	3	50		23.7	3NG
480	3	60		20.5	3+G

Pressione

Pressione operativa : 12 psi
 Settaggio valvola sicurezza : 14.5 psi

Peso imballo 398 Kg.

Specifiche offerta

- Friggitrice a pressione elettrica Henny Penny serie **Velocity™** PXE 100, progettata per friggere 11 Kg. di prodotto o 8 polli il 38 lt di olio
- Filtraggio automatico dell'olio
- Rabbocco dell'olio automatico
- Sistema di controllo di ultima generazione con 50 cicli di cottura Programmabili espandibili a 160. Menu su 3 linee di visualizzazione digitale e supporto USB.
- Sistema di sollevamento contro bilanciato del coperchio brevettato
- Piano di lavoro in acciaio inossidabile saldato senza giunture per una maggiore resistenza e garantito 7 anni.
- 2 ruote sterzanti dietro e 2 ruote anteriori bloccanti.
- Struttura portante di carico con 4 mezzi cestelli, 1 coperchio dei cestelli e 1 maniglia.
- 1 confezione da 100 filtri PHT.
- Vasca di filtraggio con 4 ruote integrate, grande capacità di raccolta residui, connettore rapido del filtro *Max*, tubo del filtro con attacco rapido, sistema di allarme lock-in quando la vasca non è bloccata correttamente.
- Kit di pulizia comprendente 3 spazzole e un raschietto per la vasca

Laboratory certifications



HENNY PENNY
 Engineered to Last™